



## **SALADE TIÈDE DE BOEUF ET PORC FUMÉ À LA BIÈRE AU MALT DE WHISKEY ET MÊLÉE DE CHOUX RAVE**

Rendement : 4 personnes

### INGRÉDIENTS :

- 2 faux filets de bœuf ou contre-filets (150 g chacun)
- 2 côtelettes de porc fumé
- 4 tomates-cerises
- 4 tomates-poirs jaunes
- 2 choux-raves moyens
- 1 échalote française
- 25 ml de vinaigre de riz
- 100 ml de bière au malt de whiskey
- 75 ml d'huile de canola
- Q.S. sel et poivre
- Blanche thym frais
- Q.S. de beurre et d'huile de canola

### MÉTHODE :

Peler les choux-raves et les tailler en languettes ou en julienne. Incorporer la moitié de l'échalote ciselée. Mélanger avec à moitié du vinaigre de riz et la moitié de l'huile de canola. Ajouter du thym frais. Rectifier l'assaisonnement et réserver.

Dans un poêlon, cuire les faux-filets de bœuf au beurre et à l'huile, jusqu'à cuisson medium saignant puis retirer. Sauter les côtes de porc taillées en bâtonnets et réserver.

Dans le même poêlon, suer l'échalote et déglacer avec la bière et le vinaigre de riz. Ajouter l'huile et assaisonner.

### MONTAGE :

Déposer la m $\acute{e}$ lée au centre de l'assiette. Tailler les faux-filets en languettes et déposer sur la m $\acute{e}$ lée avec des bâtonnets de porc. Décorer de tomates découpées à votre convenance et ajouter la vinaigrette tiède sur le dessus. Orner d'une tige de thym frais.

**Pascal Jomphe**

**Chef de production**

**Pratte Cuisine**

**Saint-Césaire. Téléphone : (514) 757-0543**